

# **Medo, nostalgia e prazer na definição do comestível: rotas intersubjetivas de produção da legitimidade alimentar do queijo de leite cru<sup>1</sup>**

Autora: Maria de Fátima Farias de Lima (UFC/CE)

Coautor: Antônio Cristian Saraiva Paiva (UFC/CE)

Palavras-chave: comida, corpo, emoção.

## **Introdução**

Alimentar-se, como demanda fisiológica, implica o acionamento frequente (e, poderíamos mesmo dizer, impreterível) de riscos múltiplos. A ingestão expõe, nessa perspectiva, sua ambivalência fundamental: um caminho incontornável, mas potencialmente perigoso, de manutenção da vida humana. Se isso é percebido de forma abrandada no cotidiano das escolhas alimentares é porque, entre outras razões, comer é uma ação profundamente implicada em contextos específicos de convenções e conhecimentos culinários – relativamente estáveis e produtores de confiança, nos termos apresentados por Giddens (1991). Essa composição incorporada de noções acerca do que é seguro comer configura racionalidades em experimentação, na prática diária dos consumos, não descoladas das emoções como conteúdo culturalmente manipulado e definidor do comestível.

Investigar, de modo mais preciso e circunscrito, tais *lógicas emotivas* no reconhecimento do alimento bom e seguro é o desafio central deste estudo. Especificamente, intencionamos analisar como sentimentos vinculados à nostalgia e ao prazer impactam a experiência alimentar e (des)legitimam o consumo de certas comidas, negociando com os medos de intoxicação ou contaminação que perpassam as escolhas na alimentação contemporânea. Para tanto, tomamos por objeto o queijo Coalho de Jaguaribe, feito com leite cru.

Localizado a cerca de trezentos quilômetros da capital do Ceará, o município de Jaguaribe é um dos mais importantes eixos da produção de leite e queijo na região desde meados do século XX. A configuração da produção contemporânea, alicerçada sobre um sistema de produção familiar em paralelo a grandes indústrias de laticínio, modela uma misto de modernização técnica e manutenção de práticas antigas, colocando grupos de sujeitos e empreendimentos em diferentes pontos desta distinção e deste encontro. Os

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 09 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF.

chamados “pequenos produtores” de queijo<sup>2</sup>, em especial, transitam – e são pressionados a tal – de modelos “artesaniais” de fabricação à novos procedimentos autorizados ou estimulados por uma legislação sanitária por eles considerada inatingível na totalidade de suas exigências.

A história desta transição tem movimentado uma pesquisa mais ampla que busca compreender os sistemas de risco e valoração simbólica do queijo jaguaribano, observando os atos táticos e as criatividades coletivas exercitadas na elaboração de uma “reputação do queijo”<sup>3</sup>. Para o presente artigo, desejamos apresentar, contudo, o expediente emocional imbricado na produção deste alimento, tomando caminhos de análise dos discursos daqueles pequenos produtores e observando a qualificação de sentidos e sentimentos que eles organizam e partilham, na forma de uma antropologia que reforce a compreensão do simbólico em meio a observação do narrado.

O queijo de Jaguaribe tem sofrido com restrições de ordem legal (a despeito das mudanças em processo na legislação sanitária brasileira)<sup>4</sup> que obrigam uma série de alterações no processo produtivo, incluindo a pasteurização do leite como estratégia de segurança alimentar para controle dos riscos de contaminação. Tal processo de adaptação produtiva tem gerado, contudo, muitas polêmicas, especialmente sobre a efetiva necessidade de certos procedimentos (como a mencionada pasteurização) na produção de queijos seguros ao consumo. A questão da *qualidade* emerge nesse contexto como um problema prático e conceitual, que passa a mobilizar discursos, justificados nas mais diversas fontes (entre elas, a científico-acadêmica), contra e a favor da manutenção do uso do leite cru.

---

<sup>2</sup> Os chamados micro ou pequenos produtores manejam um processamento diário considerado baixo, ou seja, até 200 quilos de queijo por dia, enquanto fábricas de médio porte atingem entre 200 e 1000 quilos por dia, conforme informações concedidas por técnicos vinculados à Prefeitura Municipal de Jaguaribe. À título de comparação, os grandes produtores do município processam, atualmente, entre 5000 e 7000 quilos de queijo por dia. Convém esclarecer, contudo, que, nos termos da legislação nacional vigente e, atualmente, em transformação (a Instrução Normativa 05/2017), o porte do estabelecimento não é definido pelo volume de produção diária, mas por área construída: é considerado pequeno porte toda queijaria cuja área construída não seja superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

<sup>3</sup> Esse estudo é parte de uma tese em andamento desde 2015. Compreendendo que as comidas dispõem de certa agência (LATOURE, 2012; MILLER, 2013) nos contextos de interação social, temos analisado como o queijo coalho de Jaguaribe, feito com leite cru, atua entre aqueles que o produzem e comercializam, influenciando moralidades alimentares e sendo por estas influenciado. Nesse propósito, a noção de reputação da comida tem se fortalecido como um instrumento teórico de rastreamento desses modos de atuação do queijo e vem sendo pensada em articulação às teorias da modernidade alimentar e da antropologia da cultura material.

<sup>4</sup> A exemplo da Lei nº 13.680/2018, que inaugura o selo ARTE para produtos artesanais de origem animal. Para mais informações: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/06/19/Qual-o-impacto-da-nova-lei-sobre-produtos-artesanais-de-origem-animal>.

O trabalho de campo que fundamenta este estudo foi realizado entre os meses de julho de 2015 e abril de 2017, por meio de visitas regulares à Jaguaribe. Por cerca dois anos realizamos entrevistas e observações sistemáticas na cidade – mais precisamente em seu entorno rural – em um movimento de captação dos cenários e dos atores sociais que realizam o queijo como instrumento econômico, mas também semiótico e estético da região. A aproximação, por meio de informantes primários e contatos construídos em uma inserção contínua na cidade e em seus universos, gerou como fruto uma rede de discursos e impressões de muitas camadas.

Uma pesquisa foi conduzida também em Fortaleza, capital do estado e principal polo consumidor do alimento abordado. De modo a compreender a amplitude da problemática que cerca os queijos de leite cru na atualidade, outras duas inserções em campo constituíram, ainda, as fontes de reflexão empírica desse estudo (em termos mais propriamente complementares, que comparativos): uma em Medeiros, Minas Gerais, sobre o queijo Canastra; e outra em Nottinghamshire, na Inglaterra, sobre o Stichelton.

Em termos metodológicos, o estudo ampara-se nos pressupostos epistemológicos da entrevista compreensiva, tal como a concebe Kaufmann (2013), enfatizando as interpretações encontradas em campo (expressas em depoimentos orais e variadas fontes escritas) como pontos de partida para a análise teórica. Nesse sentido, mostrou-se particularmente fecundo o diálogo com antropologia das emoções e do sentido de David Le Breton (2016; 2009), complementada pelos debates sobre corpo, comida e ansiedade alimentar desenvolvidos por Jean-Pierre Poulain (2006) e Jesus Contreras (2011). Também as relações entre (des)ordem e insegurança, aqui pensados em articulação às abordagens propostas por Balandier (1997), configuram rotas de compreensão sobre os jogos de construção das fronteiras que delimitam o *queijo seguro* como conceito e prática.

### **O caso do “queijo bomba”: ciência, risco e tradição**

A narrativa dos queijeiros<sup>5</sup> merece o centro do debate da emoção alimentar que aqui abordamos. Pedro<sup>6</sup>, informante primário em diversos momentos do trabalho de campo,

---

<sup>5</sup> Convém esclarecer que o termo “queijeiro”, aqui, está sendo utilizado no sentido em que foi encontrado em Jaguaribe, isto é, como sinônimo de produtor de queijo. Contudo, na região da Canastra, em Minas Gerais, “queijeiro” constitui o modo como os produtores se referem ao “atravessador” – aquele que faz a intermediação entre quem faz e quem compra queijos.

<sup>6</sup> Considerando o contexto de ilegalidade no qual se encontram os interlocutores dessa pesquisa, seus nomes reais e características mais marcantes serão preservados no texto, de modo que sejam resguardadas as suas identidades.

representa essa curva de referências sentimentais sobre a condição conflituosa de práticas culturais sob pressão governamental. O conheci em meio a seus embates pessoais contra definições legais do “queijo seguro”: um processo associado à legislação e regulação sanitária que começou a afetar e tentar regular as queijarias cearenses, principalmente, a partir dos anos 2010.

Antes do reconhecimento por parte do corpo técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) acerca da possibilidade de se produzir e comercializar queijos de leite cru com segurança sanitária, expresso no formato de uma instrução normativa em vigor (IN 16), uma fiscal do mesmo órgão, no ano de 2013, provocou profundamente este produtor, colocando em suspeita a segurança do queijo por ele produzido, em evento realizado na cidade de Porto Alegre, do qual participou a convite do *Grupo de Trabalho do Slow Food Brasil sobre Queijos Artesanais de Leite Cru*. Tratava-se do *II Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil – diversidade, qualidade e identidade*. Logo na primeira visita que fiz à Jaguaribe para realizar pesquisa de campo, Pedro fez questão de lembrar o que aconteceu nesse dia, tentando dimensionar o quanto o produto que ele fabricava era confiável, bem como o quanto certos julgamentos acerca do mesmo pareciam-lhe injustos e amargos, provocadores. Apresento, a seguir, o momento da entrevista no qual ele compartilha a memória de um acontecimento que parece tê-lo marcado bastante, posto que menções a este mesmo episódio foram feitas também em conversas que tivemos posteriormente:

Aquela criatura lá do MAPA [uma fiscal], lá no Rio Grande do Sul, no seminário, ela passou o dia todinho dizendo: “queijo feito com leite cru é uma bomba!”. Aí, ficou nesse negócio: “o queijo é uma bomba! É uma bomba!”. Tá certo. Quando foi no dia seguinte, eu sabia onde ela ia. Toda tarde ela tinha um negócio de tomar um café ou era um sorvete, eu já tinha reparado. E eu com uma bombinha dentro da bolsa térmica, né? Então, eu combinei com os participantes do evento, os gaúcho. Eu disse para um [produtor gaúcho] lá: “tu leva ela pra lá e tu interte [entretém] ela um porquinho lá na mesa, daí nós faz o círculo, nós produtor de queijo, para fechar ela lá e aí deixe comigo que o resto eu resolvo. (...) Aí, o gaúcho foi e disse: “tchê” (que eles tem um negócio dum “tchê”, né?), “você num vai estragar a festa, não?” Eu disse: “num se preocupe, tchê”. Quando ele levou ela pra lá e começou a conversar lá, dei o sinal aqui e nós fechamos. Quando fechou, ela disse: “que negócio é esse? Que movimento é esse?”. “Nada mais, nada menos, que uma bomba aqui dentro”. Aí, abri [o isopor]. Ela ficou meio assim... Eu disse: “não, se avexe, não! Essa aqui não explode, não”. [risos] Eu disse: “a senhorita tem mãe?”. [Ela respondeu:] “Tenho”. “Será que ela é o seu bem precioso, como minha mãe é o bem precioso que eu tenho?” [ele perguntou]. “Com certeza!” [ela respondeu]. “Ah, pois essa bombinha é pra você levar de presente *pra sua mãe* [ênfatisou]. Tô lhe vendendo, não. Tô te dando. Aqui é um presente pra você levar *pra sua mãe* [ênfatisou, novamente]. Aí, você dê essa bombinha fresquinha, zero maturação (eu tinha levado zero maturação, no vácuo [tipo de

embalagem]). Olhe aqui: isso é uma bombinha zero maturação pra você dar pra sua mãe [uma vez mais, enfatizou]. Aí, você corta um pedacinho dessa bomba para ela tomar com café; você assa um pedacinho de bomba, entrega para ela; bota um pouquinho de bobinha no feijão, que fica bom também...”. Ela foi e disse: “tá certo, eu vou levar”. “Pois leve que você não se arrepende” [Ele complementou]. Isso foi a tarde. Quando foi a noite, teve o movimento dos queijos [uma degustação], né? Aí, eu tinha levado um queijo maturado, fui e cortei a bomba recente e a bomba mais velha. Aí, tava lá: Jaguaribe, bomba velha e bomba nova. Eu digo: “agora vocês experimentam da bomba velha e da bomba nova”. Aí, ela tava lá, provou e disse: “mas isso é muito gostoso!”. Eu disse: “ai, é, né?”.

A reação de Pedro ilustra o corpo de emoções impressos na batalha entre aceitação e negação do alimento em debate. Incluso em uma fronteira científica e tradicional dúbia, esta guerra simbólica é palco das oposições emocionais clássicas de liberdade e segurança na construção do alimento e de sua imagem. A história é também emblemática do poder mobilizador do queijo que, naquelas circunstâncias específicas, encoraja um produtor nordestino, “nascido no sertão” e “tirador de leite de pedra”, como gosta de se apresentar, a enfrentar quem ameaça sua sobrevivência e compreensão da realidade do que faz, mesmo estando em terras que não são as suas e diante de um adversário legalmente respaldado. Assim, a ideia do “queijo bomba” é um princípio norteador do debate das emoções sociais que aqui discutiremos: coragem, confiança, medo, dúvida e nostalgia.

Neste mundo de inspeções e hierarquias sanitárias os fiscais costumam ser também filhos da terra onde executam seu ofício e, logo, são corporalmente afetados pelas *cozinhas* do lugar, no sentido apresentado por Strauss (2006: 448): como uma linguagem que “traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, limite-se a revelar suas contradições”. Dito de outro modo, este cenário de disputas envolve personagens que, ao mesmo tempo em que representam as pressões por transição nos modos de fazer o queijo, *são afetados por uma tradição sentimental para com ele*. Em Jaguaribe, assim como encontramos também na Canastra, eles são, paradoxalmente, carrascos e consumidores dos queijos, pois ao mesmo tempo em que condenam queijarias que não dispõem de pasteurizador como sanitariamente inadequadas, compram e comem os queijos que lá são feitos.

No caso do “queijo bomba”, a pessoa que incorpora o papel de fiscal assume um lugar de fala legitimado por sua condição de porta-voz da razão que funda e sustenta o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, do qual é integrante por meio de sua ligação

com o MAPA ou com a Adagri.<sup>7</sup> Como nos lembra Cintrão (2014: 157), a estruturação dos princípios atuais da vigilância sanitária deu-se, concomitantemente, ao “surgimento da ciência moderna, nos séculos XVII e XVIII, tendo em vista controlar problemas decorrentes da crescente aglomeração urbana, como epidemias, abastecimento de água e saneamento”. O século XIX, por sua via, inaugura novos campos de estudo nesse sentido, como a estatística e a epidemiologia, os quais, em consonância às descobertas bacteriológicas, passam a dar suporte para a confecção de leis para higiene dos alimentos (LUCCHESI, 2001). Essa “herança” acessada por meio de uma formação acadêmica e dos estudos jurídicos ajuda a construir a autoridade do fiscal, um tipo de guardião moderno do conhecimento legitimado (e legalizado) sobre segurança sanitária na alimentação.

O fundamento do controle de riscos na modernidade está extrapolado em uma busca de sistemas de contenção do perigo e, como nos lembram Bauman (2009) e Beck (2011), organizam o medo como causa e legitimidade de ações.

Quanto aos interlocutores centrais da pesquisa, de modo parecido com os fiscais, amparam-se em suas trajetórias pessoais e profissionais de relacionamento com o queijo e nas heranças intelectuais que desfrutaram nesse percurso. Só Pedro tem de mais de 40 anos de experiência produtiva nesta área. É a terceira geração de produtores de sua família, uma prática profissional que também dois de seus filhos desenvolvem, atualmente, junto com ele, em uma pequena queijeira a cerca de 40 km do centro de Jaguaribe – o que configuraria uma “tradição”, de acordo com o próprio queijeiro. A denominação, por parte de uma fiscal do MAPA, do queijo produzido em sua família há tantos anos como uma “bomba”, isto é, como algo muito perigoso ao consumo, soa-lhe de tal modo ofensivo e irritante que lhe impulsiona uma reação. Mais que isso: parece-lhe um contrassenso, já que sua experiência prática e suas memórias do passado não acusam evidências de que o queijo provoque ou tenha provocado danos à saúde das pessoas que o comem.

---

<sup>7</sup> No Brasil, de acordo com a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, a vigilância sanitária tem por objetivo “eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (...)”. O atual Sistema Nacional de Vigilância Sanitária foi estruturado após a Constituição de 1988 e, no que tange à regulação específica de alimentos, em âmbito nacional, está dividido entre o Ministério da Saúde (através da ANVISA – Agência Nacional Reguladora de Vigilância Sanitária) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), sendo este responsável pela regulamentação, registro e inspeção dos setores de produção de produtos de origem animal e de bebidas de origem vegetal.

A negação do medo instituído está presente em sua gramática. E gera um episódio de potente enfrentamento: fortalecido em sua convicção e incomodado com a comparação feita pela fiscal, ele oferece, durante o evento, um de seus queijos para que ela sirva à própria mãe (ou seja, alguém que ele suspeita, a partir de suas referências, que seria muito importante para ela), de modo a tentar convencê-la que garantir a sanidade do queijo é também uma preocupação dele – até porque, da manutenção dos compradores, depende a sobrevivência de sua prática comercial. O movimento cultural de convencimento é uma estratégia de eliminação do medo institucional, de partilha de seu enfrentamento.

A despeito da singularidade de sua ação, este queijeiro incorpora inquietações que também encontrei em outros, seus colegas de profissão. Apesar disso, o uso do termo genérico *produtor* em oposição ao personagem *fiscal sanitário* pode conduzir a algumas armadilhas de interpretação. Se parece acertado afirmar que os queijeiros, encontrados em campo, guardam entre si características semelhantes (de ordem profissional, principalmente, mas não só) que justificam a diluição de suas experiências subjetivas na categoria generalizante de produtor, por outro lado, repousa sobre esse tipo de abordagem o perigo de esquecimento da observação às singularidades que devolvem a referida categoria um contexto social, histórico e geográfico. Afirmando isto porque uma primeira e tentadora leitura do caso do queijo “bomba” remete à imagem de confrontos já clássicos entre “saber científico” e “saber tradicional” (este, expressão de um conhecimento não-científico) como aqueles discutidos por Almeida (2010).

Em alguns fóruns de discussão que participei sobre queijos feitos com leite cru era comum a representação da ciência como razão dominante e corrompida pela lógica industrial, desprovida de ética, que se move em buscas egoístas por mecanismos de aumento da produtividade e do lucro, desrespeitando à natureza e artificializando o mundo. Uma ciência colonizadora das práticas tradicionais, uma vez que se impõe através de um sistema de controle legalmente respaldado que deixa poucas margens de ação. A tradição queijeira, por outra via, implicava modos de viver revestidos em certo misticismo, que preservariam formas mais justas de relacionamento entre as pessoas e destas com a natureza. No contraponto à ciência capitalista e destruidora de valores, a tradição era exaltada por sua autenticidade e pureza, por representar um tipo de sistema em harmônico funcionamento com todos os elementos que internamente o compõe.

Contudo, essa oposição entre ciência e tradição pareceu-me menos precisa e permanente, mais conciliável em campo. Inclusive porque não há apenas uma prática científica desenrolando-se, mas várias. Os queijeiros entrevistados me falaram algumas

vezes de professores e pesquisadores das universidades públicas do Ceará que se aproximaram no intuito de produzir estudos sobre o meio rural e compartilhar soluções que fizeram grande diferença na melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores que habitam este meio. É preciso lembrar que Jaguaribe está localizada em uma zona conhecida por sua aridez, onde processos de desertificação encontram-se em curso. Há cinco anos vive uma seca avassaladora, que castiga boa parte da população rural. A produção de queijo, inevitavelmente, padece com a situação. De acordo com estimativas fornecidas pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, cerca de 15% do total de queijeiras do município não conseguiram manter suas produções e fecharam nos últimos cinco anos. Nesses tempos de escassez, a desnutrição não abala apenas o gado leiteiro, morto de sede: atinge diretamente toda uma cadeia produtiva que se desfaz em desemprego, adoecimento e miséria.

O conhecimento acumulado na intimidade de um cotidiano produtivo e geográfico induz Pedro a perceber as formações técnicas como saberes incompletos, que demandam constante adequação de sua parte. Contou-me como, por vezes, tem a sensação que os técnicos que chegam à localidade onde mora, em Jaguaribe, ficam “meio perdidos”, dizendo coisas que “não fazem sentido”. Por isso sugere uma comparação: “eu vou lhe dizer que a diferença de um técnico terminar hoje no colégio e um cego num tiroteio, num faz diferença. Ele viu tudo, mas não sabe de nada. E o cego tá lá e não sabe para onde vai. O curso é quase nada. Como eu nasci no campo, lá eu aprendi a juntar número com a terra”. Mas de que modo essa crítica ao conhecimento formal e técnico é significada?

Há um trabalho de processamento entre os aprendizados dos cursos (“número”) e os saberes acumulados na prática cotidiana (“terra”). Este tema é particularmente complexo e, entendo, demanda ainda um maior esforço de amadurecimento teórico em sintonia com o material acumulado em campo. Mas é possível dizer que ciência e tradição aparecem como discursos múltiplos e dinâmicos, que são manipulados nas batalhas pela sobrevivência do queijo e com o queijo. Isso significa, por parte dos produtores, uma rotina complexa de enfrentamentos, ajustamentos e rendições ao modelo sanitário imposto que chega através da legislação, dos cursos de capacitação ou do contato com as mais diversas pessoas vinculadas ao mundo acadêmico. O que convoca uma atenção, portanto, não apenas às negociações, mas também as desigualdades expressas na legitimidade de fala de produtores e fiscais sanitários que implicam também, não raras vezes, formas de dominação sob o argumento da regulação sanitária, do controle de germes e bactérias. Por fim, estes conflitos ainda engendram marcos emocionais onde a



dúvida é relativizada pelos agentes, com os produtores reagindo ao saber científico com receio e incredulidade atizadas por experiências outras da realidade que conhecem.

Como vimos, a preocupação sanitária com a saúde também possui um peso evidente sobre as práticas analisadas neste estudo. Trata-se, efetivamente, de um discurso poderoso que se sobrepõe as demais formas de concepção do queijo por meio da legislação, domesticando-as dentro de seus parâmetros. Contando-me sobre os cursos técnicos de capacitação ofertados em Jaguaribe para os produtores de queijo, um dos demais entrevistados, Luis, afirmou: “todos aqui passaram *pelo conhecimento*”. Esta fala chama atenção porque coloca os cursos como um rito de passagem para o acesso a um saber percebido como entidade transformadora, “o conhecimento”, cuja autoridade é reconhecida e valorizada. Nesse sentido, atua também sobre as negociações anteriormente mencionadas, entre produtores e os discursos técnico-científicos, uma força simbólica impositiva por parte destes últimos, domesticadora dos modos de pensar – uma sombra estruturante (e estruturada) que se projeta sobre as subjetividades individuais, todavia, sem completamente obscurecê-las (BOURDIEU, 2005).

Considerando a terminologia usada por Boaventura (2007), é possível dizer que essa “monocultura do saber e do rigor” (que valida apenas o conhecimento oriundo dos experimentos científicos, delegando a condição de ignorância a todas as outras visões de mundo), gradativamente, corrói as bases das cosmologias que atinge no campo estudado, impondo-se como visão de mundo e modificando a economia moral estabelecida. Dizendo de outro modo, também os julgamentos do que é ou não vantajoso, do ponto de vista produtivo, passa a dialogar com os valores instituídos por essa lógica – tal como a noção de *praticidade* que apareceu nas narrativas recolhidas como justificativa para as mudanças consideradas positivas nesse contexto de adequação produtiva. Atrelado a isso, medo e coragem são movimentados no jogo de força das relações de aceitação e resistência. A condição de *saber sobre* o queijo e de validá-lo ou criticá-lo antevê as disposições deste jogo de impressões e sentimentos – verdadeira dialética de um sentido sobre o mundo do poder-comer.

### **O cru e o pasteurizado: emoções, moralidades e (des)ordem**

Le Breton indica o alimento como “objeto sensorial total” e, ao fazê-lo, liberta o tema para uma antropologia atenta aos valores da microexperiência – como o ato de “provar a comida” (LE BRETON, 2016, p. 77). O autor, por exemplo, relembra que

“saborear é uma fruição do olhar” (*idem ibidem*, p. 79), atrelando a materialidade do comer ao sentimento que este provoca. Contudo, vale discutir que além da dinâmica sensorial, o ato emocional que circunda a comida é um sistema de valorações míticas – pelo menos assim parece ser com o queijo, cujo passado *importa* como definição de seu ser.

Entre os novos zelos e instrumentos de trabalho exigidos pela legislação sanitária, a pasteurização do leite constitui, para os entrevistados, a imposição mais questionável. Nenhum produtor abordado fez, sequer, ponderações positivas sobre esta técnica. Para eles, este procedimento provoca uma mudança muito significativa no sabor do queijo para pior – a crítica mais apontada em campo. As palavras escolhidas para falar do queijo feito com leite pasteurizado são bastantes expressivas de certo desgosto em relação a este alimento, como é possível perceber na fala de Luís:

Eles [os fiscais sanitários] querem que a gente compre uma [máquina] pasteurizadora. Que, por sinal, o queijo fica uma porqueira. Aí, vocês vão comer coisa ruim! Presta não, tem gosto de nada. Você bota um pedaço desse queijo aqui de leite cru[apontou para o queijo que produziu, armazenado em uma câmara fria] e bota um pasteurizado. É ruim demais, o pasteurizado! Você paga caro para deixar o queijo ruim. Eles obrigam por causa da contaminação que tem no leite, né? Mas, isso daí... a pessoa tendo cuidado, já resolve.

A fala também recupera dois outros pontos de crítica compartilhados com outros produtores entrevistados. O primeiro remete à questão do custo da implementação do maquinário específico para excutar a pasteurização, considerado demasiadamente oneroso para queijeiros de pequeno porte – e ainda complicado pela dificuldade para conseguir um empréstimo no banco.<sup>8</sup> Depois, a eficiência de tal procedimento na criação de um queijo mais seguro, livre de contaminações, é também posta em suspeita. O que alguns apontaram é que o leite pasteurizado passa por uma esterelização que dizima sua flora bacteriológica, que incluiria não apenas microrganismos potencialmente causadores de doenças, mas também aqueles que, além de colaborar no sabor e textura, cumpririam o papel de agentes defensores das chamadas “bactérias ruins”, prejudiciais à saúde humana. Em um queijo assim, “morto”, qualquer pequena displicência (como deixá-lo por algumas horas fora da geladeira ou ambiente refrigerado) pode favorecer a

---

<sup>8</sup> Pedro disse que desde janeiro de 2016 está “brigando” para conseguir um empréstimo no Banco do Brasil para a compra de uma câmara fria. O processo, contudo, é muito burocrático para queijeiros ainda não-certificados, pois demanda uma série de documentos e autorizações municipais que demandam também investimento financeiro e levam tempo para liberação.

proliferação destas “bactérias ruins” que, sem oponentes, multiplicam-se rapidamente. É deste modo que Pedro constrói sua reflexão e defesa do uso do leite cru na feitura dos queijos, não apenas por ser este mais interessante, do ponto de vista do gosto, mas também por ser mais seguro.

Quando você pasteuriza você mata as bactérias lácteas. Aí você vai botar um fermento lácteo, químico, você vai processar de forma diferente. As bactérias lácteas vencem as outras. Porque tem a bactéria boa e a ruim no leite. Mas só que as nossas [as boas] vence. Você não cozinhou o leite, não pasteurizou? Ela [a bactéria boa] vai vencer, dominar. Por mais que tenha outras, ela vence. Ela não morre fácil. As outras vai indo, vai indo, vai indo... O queijo vai ficando maduro e elas vão morrendo, vão morrendo. Aí, quando termina, vai ficando só as boas. As boa não morre de forma nenhuma. E as ruim elas podem dobrar, triplicar, mas com o tempo ela vai eliminando, eliminando, eliminando até que sai tudo. As que são ruins, quando você pasteuriza o leite, matou as boas e as ruins. As ruins renascem. Não tem as boas para renascer. Olha aí o perigo.

Então, ao contrário do que sugere a legislação, este e outros produtores entrevistados afirmaram que os queijos feitos com leite pasteurizado são mais frágeis e cuja contaminação é mais difícil de identificar e resolver. Já as versões de leite cru, por serem “mais vivas”, são mais resistentes porque mais propícias à maturação ou cura. “Você pode é deixar um queijo desse três dias no meio dos mato, ali no sol quente”, afirmou o mesmo Pedro. “Se ele inchar”, continuou, “não se preocupe, é só dar um tempo pra ele. Deixe ele ali, quieto, e daqui há alguns dias já tá uma beleza. Pode comer tranquilo!”.

O destaque emocional da dúvida para com a pasteurização – ou melhor dizendo para com a certeza de sua precariedade – traz uma nova camada a este jogo: a permuta simbólica entre confiança nos modos antigos de feitura e a defesa da tradição como estratégia racional de preservação do passado sabedor.

Nesse contexto, a pasteurização parece materializar uma espécie daquilo que Balandier (1997) intitulou de *figura de desordem*. Na década de 1980, este autor anunciava o que hoje parece ganhar contornos mais definidos e definidores da experiência cotidiana em suas múltiplas dimensões: a ideia de que a consciência da *desordem* está mais viva e vem assumindo uma centralidade na administração das estratégias de sobrevivência, dos subterfúgios e espertezas engendrados em um mundo acelerado, que cria com a mesma facilidade com que faz embaralhar ou desaparecer códigos, referências e valores. Geralmente vista sob os aspectos do “mal, do inesperado, do incomum temido”, ela figura como principal referência fixadora de inquietudes e incompreensões, de

angústias (*idem, ibidem*: 194). A desordem, defende Balandier, estabelece na modernidade uma espécie de onipresença, além de uma virulência crescente.

Decerto, a evidência de uma maior “consciência da desordem” se instala nos pormenores da vida social, em seus aspectos mais rotineiros, incluindo o universo da alimentação. Associada ao risco e à insegurança, a desordem parece indissociável das próprias investidas de ordenamento do comestível, de seus limites e protocolos, assim como de um maior controle sobre a relação comida-saúde. O desenvolvimento das ciências médico-nutricionais, combinado com a industrialização da transformação culinária, viabilizou não apenas a produção de alimentos em abundância, mas também um conjunto sofisticado de tecnologias para garantir a segurança dos produtos, como nos lembra Contreras (2011). A produção massiva da comida moderna, pode-se dizer, introduziu conceitos de qualidade ligados ao controle dos riscos, estabelecendo exigências na oferta deste tipo específico de bens de consumo. Paradoxalmente, parecem acentuadas as relações entre alimentação e risco. A comida, transformada em mercadoria, desconectada de seu universo produtivo de base pela urbanização e modificada por uma linguagem científica sem conexões sensoriais (comemos cálcio, vitaminas, fibras, carboidratos, etc.), levanta suspeitas e adensa angústias em um cotidiano permeado pela reflexividade, nos termos de Giddens (1991).

A desconfiança para com a qualidade prometida e esperada vai modificando, assim, os modos de seleção dos alimentos em grupos sociais com acesso ao poder de escolha. As novas noções de saúde, qualidade de vida e refinamento, operadas pelas classes médias e altas urbanas, passam a validar os temores do incerto. Sendo o alimento um consumo que não é banal, pois implica o que Poulain (2004) denomina como *incorporação* (torna-se o corpo do comedor, física e simbolicamente), as novas reivindicações para com os consumos alimentares negociam de forma direta, assim, com as percepções da desordem nesse campo.

Em Jaguaribe, a produção de queijo coalho não parece estar apartada dos paradoxos e referências deslizantes, arriscáveis, que atualmente perpassam o universo das escolhas alimentares. Ao contrário, os sujeitos envolvidos, há gerações, nessa prática produtiva, têm sido diariamente interrogados sobre a *qualidade* de seus produtos por órgãos de controle sanitário, conforme foi dito. O leite de vaca, que configura o ingrediente-base no fabrico desse tipo de queijo, e suas formas de utilização (cru ou pasteurizado) constituem, nesse sentido, um interessante canal de observação dessas tensões que perpassam o universo das escolhas alimentares. Permitem-nos pensar os riscos à mesa para além de

sua abordagem técnico-objetiva: convocam a atenção para os determinantes histórico-culturais nos processos de definição do que é bom, seguro e saudável para comer.

Assim, a preferência pelo leite cru, entre meus interlocutores em campo, pode ser entendida como um constante exercício de negociação com as suas próprias memórias e experiências, com os aprendizados de cada socialização. Foi assim, fazendo referência ao passado e a tudo que já viveram na produção de queijo coalho, que fundamentaram sua defesa desse tipo de leite, questionando seu abandono como estratégia de segurança pela legislação. A pasteurização, por outra via, surge trazendo incompreensões, perda de sentidos e referências que geram desconfiças:

A garantia que a gente tem dum produto de leite cru é que, por mais que ele dê um abalozinho, um choquizinho na pessoa que não tava 100%, mas num te leva a um óbito, né, ou coisa mais séria. A gente tem essa certeza. Enquanto o outro, o queijo industrial, com leite pasteurizado, (...) *you num sabe o que you tá degustando*. Se you botar num alimento, nada aceita ele. *O cara come porque a indústria paga para divulgar, né?* A imprensa, né? A indústria faz bem bonitinho. “Rapaz, esse é que é o bom!” Aí, paga para médico divulgar, para todo mundo. A indústria paga pra todo mundo para divulgar que só o deles presta, né? Rapaz, é uma grande injustiça.

A fala acima, recortada da narrativa de Pedro, coloca a indústria de laticínios sob suspeita – discurso que encontrei com relativa recorrência nas entrevistas. Boa parte de seus argumentos de defesa do queijo de leite cru (vinculado ao artesanal) são construídos na depreciação do similar industrializado e pasteurizado (retomando, o que antes apontamos como um processo de glamourização do comer natural). Inspirando desconfiança, na lógica do produtor, a pasteurização e a indústria da qual seria emblema aparecem como figuras de desordem, cujas técnicas são suspeitas e perigosas. E não apenas por ela representar o “inimigo” mais potente e ameaçador da sobrevivência de pequenos produtores no campo comercial – conforme podemos apreender da fala citada, a força econômica da indústria é identificada como uma ameaça, pois traduz-se em uma poderosa arma de convencimento sobre o que é bom ou ruim. O olhar reprovador desse quejeiro sobre a indústria, certamente, constrói-se por influências outras que superam a materialidade direta de sua existência. Aqui, o diálogo com Balandier (1997) também pode ser elucidativo. A modernidade da virada do século XX, afirma o autor, lida de forma tensa e instável com as conquistas científicas, ora realçando seus pontos positivos, ora alarmando seus efeitos perversos. Ao mesmo tempo que permite melhores condições de vida, mais conforto e longevidade, institui uma “cultura do assombro”, marcada pelos

receios das consequências da intensa maquinização ou artificialização do mundo – especialmente quando o assunto é comida.

Le Breton (2011) nos dá pistas para entender esta questão quando discute os dilemas que perpassam os saberes médicos, anatômicos e fisiológicos. Para este autor, a mesma prática que permitiu o nascimento da medicina é também a causa de sua crise na modernidade: a cisão entre o homem e seu corpo, o isolamento deste de suas dimensões antropológicas. Não à toa as chamadas medicinas paralelas (homeopatia, quiropraxia, acupuntura, etc.) são cada vez mais procuradas no mundo contemporâneo, afirma. Elas reconectam corpo e mente, lembram que o homem é “um ser de relação e símbolo” (*idem, ibidem*: 290). Este mesmo saber médico, lembremos, fundamenta a engenharia industrial de alimentos e, neste campo, parece cometer o mesmo deslize: desumaniza a comida como consequência da desumanização do corpo – o que, por desdobramento, compromete o processo de incorporação alimentar, fomentando angustias e inseguranças.

Em Medeiros, Minas Gerais, um produtor (cujo queijo, disse-me em tom de lamento, tem sido tratado como “contrabando” pela legislação, o que o tornaria um “traficante”), na mesma linha do que sugere Le Breton (*ibidem*), apontou a extrema especialização como um problema do campo universitário que contribui para a produção de um conhecimento parcial sobre a comida – o que, por sua via, poderíamos complementar, colabora na acentuação do medo como fundamento nas escolhas alimentares. Reproduzimos, abaixo, um trecho de sua fala onde ele constrói tal argumentação:

Minha filha está [estudando] na área de Humanas, mas, mesmo assim, eu falei para ela “cuidado para você não sair pior do que entrou” porque, às vezes, nesse sentido, não é que as pessoas não saibam aquilo que elas trabalha, o que eu estava conversando com ela é que a gente estava procurando um novo nome pra Universidade porque Universidade da ideia de um todo. Dá a ideia de um universo. Eu acho que as pessoas que saem da universidade teriam que ter uma ideia do universo, mas elas saem de lá só com um pedacinho. Agora não vai ser mais *Universidade*, vai ser *Particularidade*. E é o que está acontecendo hoje. Por isso que eu vejo a grande dificuldade da nossa legislação, hoje, sobre o queijo artesanal, porque quem faz queijo artesanal ele tem que ter uma ideia de tudo. Ele não tem que ter uma ideia só sobre microbiologia, mas também da terra, do capim, da vaca. É um todo, entendeu? O que me faz enxergar que essa especialização é a maior burrada. É que os caras não conseguem enxergar nada do nosso queijo. Eu falo do cloro que o cara mandou colocar ali na nossa maturação. O cara nunca leu nada. Se você entender o que é o queijo artesanal, que é pura bactéria, você vai mandar matar às bactérias? Então, quer dizer... o cara não é culpado, sim a escola que formou ele. Você tem que perdoar o cara, mas tem que alertar. Eles foram formados e catequizados para aquilo, entendeu? Para eles o certo é passar só por aquele caminho, que é o correto para eles. As universidades é que estão erradas, as pessoas são vítimas dela. Eles acham que isso que é certo, que as bactérias matam a gente, que faz mal.

É uma outra maneira de ver. Por isso que eu brinco. Eu sei que você entender tudo de tudo é impossível, mas eu acho que você tem uma visão de tudo é, pelo menos, possível. Eu acho que você tem que ter uma visão geral das coisas. Como exemplo dos médicos, que antigamente você tinha clínico geral e hoje em dia são várias especialidades. Se você não tiver especialidade, você não serve para nada.

Os anseios em torno de uma alimentação segura e de qualidade encontram pistas elucidativas de sua interpretação social, ainda, nos trabalhos de Anthony Giddens (1991), onde são analisados os conceitos de *confiança* e *risco* numa perspectiva de ruptura entre diferentes contextos históricos. Para este autor, na base de um entendimento sobre a modernidade está a identificação de mecanismos de desencaixe, expressivos de sistemas abstratos, que evidenciam “deslocamentos” de relações sociais das imediações de seus contextos de interação e sua reestruturação em extensões indefinidas de tempo e espaço. Estes mecanismos estão profundamente envolvidos com as instituições modernas e implicam, necessariamente, o desenvolvimento de atitudes de confiança. O setor de produção de alimentos não parece estar fora desta dinâmica.

Distinta da fé, mas ainda apreendida como uma forma de crença, a confiança estaria diretamente relacionada à ausência gerada pela separação do tempo e espaço em condições de modernidade. Quando parte significativa das interações necessárias à sobrevivência podem ser pensadas, então, como “compromissos sem rosto”, mediados por instrumentos e sistemas abstratos, sem ligação imediata com sujeitos de carne-e-osso, a confiança emerge, então, como condição de existência. Transformada em mercadoria, desconectada do universo doméstico (e, portanto, familiar de produção), a alimentação é também perpassada por esse aspecto da vida moderna: a comida comprada, preparada por desconhecidos, exige do consumidor a aceitação da perícia de um sistema de conhecimentos – que, por sua vez, procura mobilizar formas de validação da segurança dos produtos/serviços oferecidos.

As práticas alimentares, defende Poulain (2006), sempre teriam sido uma fonte de relativa ansiedade, com tendências à exacerbação nas sociedades modernas. Talvez porque, retomando o diálogo com Giddens (1991), nestas conjunturas pós-tradicionais, densamente marcadas por uma maior *reflexividade* cotidiana, surge a consciência do “risco como risco”, isto é, sua inscrição no campo das coisas calculáveis, secularizadas – bem diferente de circunstâncias pré-modernas, mais susceptíveis às explicações oriundas das cosmologias religiosas, onde o termo risco era mais costumeiramente associado à fortuna, ao destino. O comedor moderno, portanto, frente à multiplicação dos discursos

sobre o alimentar e suas dimensões contraditórias, precisa fazer escolhas à luz de saberes que se renovam em ritmo acelerado, advindos, entre outras influências, das experiências nos chamados *pontos de acesso*: relações-pontes que conectam coletividades ou indivíduos leigos e os representantes dos sistemas abstratos (*idem, ibidem*: 91).

Acontece que, para Giddens, estes sistemas (tais como os saberes nutricionais e sanitários aqui discutidos) desenvolvem performances com a finalidade de nublar, na consciência do agente (ou consumidor) leigo, suas inevitáveis áreas de contingência. Em diálogo declarado com a teoria da representação de Erving Goffman (2011), o autor sugere a existência de um jogo de atuações de duas naturezas, características do profissionalismo: a *atuação de palco*, onde práticas e discursos reforçam a perícia e competência dos sistemas, evitando os ceticismos; e a *atuação de bastidores*, que evidencia habilidades imperfeitas e a falibilidade humana. Nos pontos de acesso, contudo, a vulnerabilidade do sistema pode ser revelada, comprometendo sua credibilidade. Esta exposição das fragilidades de sistemas peritos parece ganhar ainda mais expressão em tempos de globalização dos meios de comunicação, onde as informações circulam muito rapidamente, tornam-se *virais*.

Talvez por isso mesmo, e diante de um quadro contemporâneo de crise alimentar (CONTRERAS, 2011; SCHOLLIERS, 2009), a construção imagética da “comida segura” na modernidade parece se fortalecer não apenas nos discursos especializados, mas no forte e “irônico” apelo às tradições rurais – para Giddens (1991), como foi dito, uma das âncoras essenciais de segurança nas sociedades pré-modernas. A comida “local” e “caseira”, feita como “no tempo da avó”, de modo “natural”, vem ganhando contornos de respeito e consagração de qualidade, traduzindo-se na valorização da simplicidade rústica e na construção de uma “utopia da ruralidade feliz” (POULAIN, 2006: 36). Os chamados produtos artesanais/regionais, marginalizados ou incorporados como produtos exóticos pelo turismo, revestem-se de novas seduções como consumos cotidianos e nostálgicos. Associada às noções de familiar e natural, contrapondo-se à artificialidade presumida (e indesejada) do alimento industrializado, a *comida do lugar*, preparada manualmente e “de pouco”, com técnicas consideradas tradicionais e (re)conhecidas, conquista uma atenção renovada dos consumidores. Seus produtores encarnam, assim, mais poder de comercialização, ainda que permaneçam sob o domínio da lógica industrial. As distinções entre as duas formas produtivas passam, desse modo, a ser constantemente ressaltadas como estratégia de mercado. No contraponto com as técnicas e produtos industriais, o artesanal é definido, agregando imagens reconfortantes, que procuram



reestabelecer os significados e certezas deslocados pela indústria de processamento alimentar. O queijo de leite cru analisado é frequentemente incluso no rol desse tipo de culinária.

A nostalgia (ou uma forma de conexão com o passado que corre em convergência com esse conceito) também está presente nas perspectivas de um discurso que defende modelos de feitura quase míticos: que devolvem a quem come o tempo antigo de, como já indicamos, pureza ou “autenticidade” confiante. A emoção não pode ser dissociada da produção do acontecimento, pois “o papel do significado fundamenta a emoção experimentada” (LE BRETON, 2009, p. 120).

O queijo seguro dos produtores é o queijo que esquiva-se do presente falacioso na direção de passados experimentados – mesmo que estes negociem com aquele, de diferentes modos. O nostálgico aparece, pois, como essa relação de vitória sobre os medos, reordenando as sensações que comprometiam o prazer do consumo. Tal emoção realabora, em termos gerais, as hierarquias de valores alimentares, apelando para um universo culinário remodelado em termos de abandonos equivocados de conceitos e práticas, os quais precisariam ser recuperados como uma forma de restauração da ordem perdida no processo de transformação do queijo em comida-problema.

É nesse sentido que também um produtor que conhecemos na Inglaterra, John, sentiu-se seduzido pela “tradição do leite cru”, que havia se pulverizado em seu país de origem, os Estados Unidos. Ali, durante sua infância e juventude, contou-nos que apenas teve contato com “pedaços de queijo quadrados em parteleiras de supermercados”. E mesmo depois de formado em agronomia, quando passou a trabalhar no setor queijeiro, viu-se reproduzindo aquela estética e os sabores a ela associados em fábricas de pequeno porte holandesas, especializadas em queijos gregos pasteurizados. Foi numa viagem ao Reino Unido, contudo, que conheceu o que classificou como “queijo de verdade” (*real cheese*). Ficou de tal modo fascinado pelo “diferencial do leite cru” que passou a se aproximar desse tipo de produção e a tentar dominá-la. Nesse percurso, foi convidado por ativistas locais “a recuperar um sabor do passado”.

Isto porque um dos mais famosos e antigos queijos ingleses, o Stilton, estava (e ainda está) preso a uma legislação que obriga um modo determinado de produção como garantia da originalidade desse queijo. Todavia, entre as técnicas exigidas está a pasteurização do leite: um procedimento questionado por ser “moderno” e comprometedor, justamente, do sentido de autenticidade deste alimento, posto que o leite cru estaria na base de sua constituição desde que foi inventado. Em acordo com tal

argumento, John iniciou uma luta por uma nova legislação que perdura ainda hoje. E, incentivado por consumidores e algumas lojas de queijo londrinas, passou a produzir Stilton com leite cru – tendo, no entanto, que usar um outro nome para seu produto, em função das proibições legais: optou, então, por Stichelton, que seria a versão em inglês arcaico de Stilton.

Embora na Inglaterra o leite cru não seja legalmente proibido por razões sanitárias (é possível conseguir certificação para fazer queijos não pasteurizados), o costume estabelecido pela forte indústria de laticínios (que tem adotado a pasteurização pela praticidade no controle da segurança alimentar em situações de larga escala produtiva) implicou a disseminação da crença de perigos escondidos nesse tipo de alimento. Assim, o comércio de queijos como o de John ficam, quase exclusivamente, restritos às botiques de queijo, que constroem um cenário especial para valorizar esse produto e garantir sua segurança. Estivemos em cinco lojas desse tipo em Londres. Sem abandonar elementos que evocam sofisticação (expressos na iluminação, na forma como os atendentes se vestem e se portam, nas louças disponíveis, etc.) para atrair um público capaz e disposto a pagar caro, os espaços se traduzem, igualmente, em uma atmosfera rústico-rural que estimula a nostalgia como uma emoção-valor: um combinado de sentidos entre o *raro* e o *exclusivo*, trazidos de um passado que se pensava morto, que amenizam receios externos do perigo alimentar através da distinção.

### **Considerações Finais**

As disputas de legitimidade entre saberes tradicionais e científicos – dialética frágil e que revela na verdade o embate das experiências no tempo cultural do mundo moderno – abrem o panorama dos sentimentos ou emoções partilhados no caso do queijo. Estes cenários emocionais inculcados nas estratégias de sobrevivência cultural dos queijeiros nos levam a duas perguntas centrais: de que modo o medo e a confiança controem pontes e barreiras no diálogo do saber-fazer? E como a nostalgia, produto sentimental internalizado na materialidade do queijo é transformada em valor?

Os sentidos do risco e do medo parecem engendrar parte dos dispositivos de reação do queijo artesanal. Ele é transformado por uma espiral de imagens recriadas no tratamento da rede de definições do queijo-produto e do queijo-feitura. E este é também o caminho coligado onde a nostalgia é recuperada *como linguagem*.

Como deleite e fruto da intersubjetividade, o prazer gustativo transforma a passividade em sensibilidade ativa, porque trabalha o passado, mobilizando memórias, imaginários e pertencimentos. Estes reverberam e atuam na composição do queijo em estudo como comida confiável, capaz de realizar toda a cadeia de emoções que atravessa seus produtores; produto heróico na fala deles, em oposição a figura vilânica que a fala fiscalizadora usa para controlar e redefinir. O conflito que nasce dessa dialética involuntária é o que gera os avanços peritos sobre o que é o bom alimento, o que é o alimento livre e o que o alimento corajoso; uma narrativa de medos e epopéias registrada na condição de contador das histórias de si do queijeiro.

### **Referências bibliográficas**

- BALANDIER, Georges. **A desordem: elogio do movimento**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.
- BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e medo na cidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.
- BECK, Ulrich. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo, Editora 34, 2011.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. “Os desafios das ciências sociais hoje” In: **Encarte Clacso – cadernos da América Latina X**, conferência realizada em 29 de março de 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.
- CINTRÃO, R. P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. **RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais**. São Paulo: Unicamp, v. 8, n. 2, 2014.
- CONTRERAS, Jesus; ARNÁIZ, Mabel Garcia. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: editora Fiocruz, 2011.
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.
- GOFFMAN, Erving. **Ritual de interação: ensaios sobre o comportamento face a face**. Petrópolis: Ed. Vozes. 2011
- KAUFMANN, Jean-Claude. **A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo**. Petrópolis: Vozes; Maceió: Edufal, 2013
- LATOUR, Bruno. **Reagregando o social: uma introdução à teoria do Ator-Rede**. Salvador: EDUFBA; Bauru SP: EDUSC, 2012.
- LE BRETON, David. **Antropologia dos Sentidos**. Petrópolis RJ: Vozes, 2016.
- \_\_\_\_\_. **As paixões ordinárias: antropologia das emoções**. Petrópolis RJ: Editora Vozes, 2009.

LUCCHESI, G. **Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil**. Rio de Janeiro, 2001. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2001.

MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre cultura material**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.

SCHOLLIERS, Peter. Inovação e tradição: o novo cenário da gastronomia. In: FREEDMAN, Paul. **A história do sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.